



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CİĞER SOTE

Malzeme :

1/2 kg. dana (veya sığır) ciğeri

2 adet orta boy soğan

2-3 adet sivri biber

2-3 adet iri domates

1 kaşık tereyağı

maydanoz,

tuz,

karabiber

Tereyağı eritilir, ince kıyılmış soğan ve halka halka doğranmış biber birlikte kavrulur. Daha önceden zarı soyularak ince doğranmış ciğerler ilave edilir ve suyunu çekinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Üzerine fındık büyüklüğünde doğranmış domates dizilir, tuz ilavesi yapılır ve kapak kapatılır. Alev ayarı yapıldıktan 10 dakika sonra yemek servis tabağına alınarak maydanozla süslenir.

[ML® Ciğer Pane için tıklayın](#)
